



carlettipoliziano.com



POLIZIANO
Italie 



Poliziano

Le Caggiole 2018

HISTOIRE :

Poliziano appartient à la famille Carletti depuis 1961. C'est l'une des caves les plus emblématiques de Montepulciano et un exemple de qualité et de continuité, régulièrement plébiscité par la presse internationale comme l'une des plus belles références de l'appellation. Dino Carletti a confié le domaine à son fils Frederico à la fin des années 1970 et c'est aujourd'hui ses deux enfants, Maria Stella et Francesco qui en prennent soin. Le domaine s'est converti en agriculture biologique en 2021.

Les vignobles se trouvent au nord est de Montepulciano, une ville perchée sur le mont Politianus, située au sud-est de la Toscane. La plus ancienne référence de vin de Montepulciano remonte à 789 après JC. La zone est composée de collines atteignant 250 à 600 mètres d'altitude, Le Sangiovese connu localement sous le nom de "Prugnolo Gentile" est planté sur des sols composés d'argile, de calcaire et de limon. Les raisins sont vinifiés traditionnellement dans d'immenses cuves tronconiques, en levures indigènes dans les caves souterraines du domaine avant d'être élevés en barriques.

APPELLATION : Nobile di Montepulciano
DOCG

CÉPAGE : 100% Sangiovese

TERROIR : Argilo calcaire

ALTITUDE : 350m

RÉGION : Toscane

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :

20 jours en cuves tronconiques puis
16/18 mois en foudres de 500/600l

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-16°C
Capacité de garde : plus de 15 ans



NOTES DE PRESSE :

James Suckling : 94/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vignoble de 14ha planté il y a 40 ans, et orienté Est, produit seulement 6.500 bouteilles par an. Le vin offre au nez des notes minérales, d'orange, muscade, sauge, baies et fruits noirs. La bouche est juteuse et intense avec des tanins fins et une finale verticale. C'est un vin raffiné et savoureux.

ACCORDS :

Risotto à la truffe, osso buco, rôti d'agneau aux herbes et fromages à pâte dure

